



# Wendy's kitchen Food Truck !

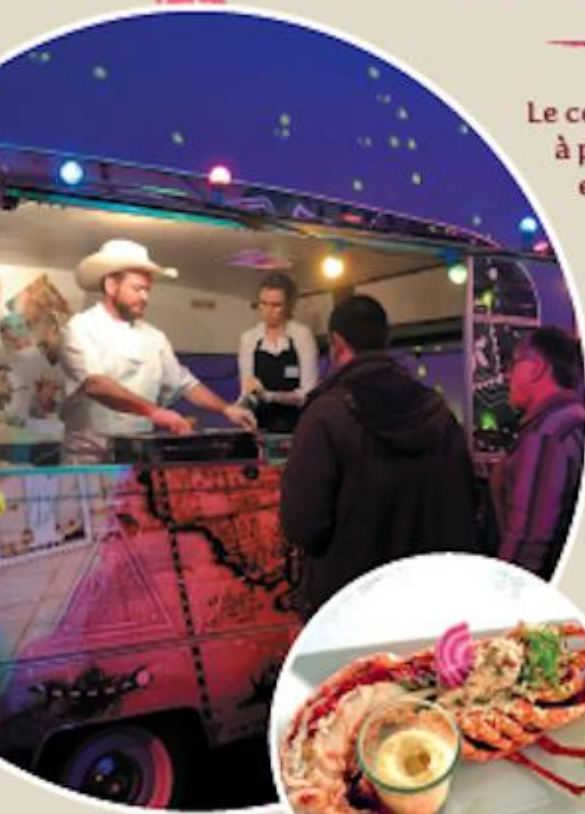


**CHARTRE TRANQUILITÉ  
NOUS AVONS LES SOLUTIONS !**

Profitez de votre événement,  
nous appliquons toutes les mesures  
de protection sanitaire.

Le concept Wendy's kitchen consiste  
à privatiser, pour les événements privés  
et professionnels, notre Food Truck aux  
couleurs de votre événement.

Vous choisissez le thème de votre soirée :  
Bar'n Fish, Mexicano's, Tapas, Crêpes party,  
cocktail... En intérieur ou extérieur,  
votre traiteur vous emmène en voyage !



Repas crêpe & galette • Mariage & fête • Cocktail • Brunch • Délicatess'n

[www.tradition-bretagne.com](http://www.tradition-bretagne.com)

Tél. 02 30 13 00 59

## Nos offres thématiques

Choisissez l'offre de restauration qui vous plaît parmi celles ci-dessous, et à chaque événement, l'espace est décoré selon le thème choisi.



Pour un cocktail dînatoire sur un mange-debout, une réception privée ou d'entreprise, Wendy's Kitchen propose des formules apéritives ainsi qu'une sélection de vins et champagnes. Wendy vous fournit également **une agréable terrasse couverte de 25m<sup>2</sup>**.



Wendy's Kitchen a élaboré pour son **Bar'n Fish** une carte variée : Huîtres creuse de Landéda, sandwich au **homard Breton**, brioche de **coquille saint jacques**, croc monsieur au saumon et fromage fouetté, **croissant au crabe sauce tartare et petits légumes**, pic de Saint Jacques marinées, crevettes poêlées au miel et à ail, cocktail de crevettes, flan de pétoncle au basilic, Crustacé ou homard pomme de terre rissolées, poissons du jour jus cuit, beurre nantais



Ambiance mexicaine ! De savoureuses fajitas artisanales garnies à l'émincé de bœuf, effiloché de porc ou poulet mariné au citron vert. Un accompagnement personnalisé à la commande et en libre-service vous sera proposé : Poivrons sautés, tomates concassées, fromage fondu, oignons frits, sauce salsa, et bien sur l'incontournable guacamole. Pour le dessert ananas rôti ou gratin de bananes.



Wendy's Kitchen vous propose un menu composé de deux galettes garnies, vous choisissez la composition des galettes avant la réception pour l'ensemble de vos invités. **Si vous le préférez**, ce sont vos invités qui restent libres de commander aux crêpières les garnitures de leur choix (un assortiment est proposé à l'ardoise). Chacun compose sa galette selon ses goûts. En guise de dessert, nous vous présenterons un buffet de crêpes gourmandes (froides ou à réchauffer) à garnir soi-même selon vos envies du moment. Nous vous proposerons un choix de garnitures à l'ardoise.

**Whendy's Kitchen**  
Food truck événementiel



# La carte

Une cuisine simple et familiale préparée « comme à la maison ».

BAR n FISH 28,90 €	CREPES PARTY 16,00 €	LOBSTER 38,50 €	MEXICANOS 18,00 €	FISH n CHIPS 25, 00 €
<p><b>Mise en bouche :</b> Croc monsieur au saumon et fromage fouetté, Crevettes poêlées miel-ail **</p> <p>A l'assiette : Flan de pétoncle salade de jeunes pousses, basilic</p> <p><b>Où</b> Poissons du jour jus cuit, beurre nantais</p> <p><b>Où</b> Médaille de lotte (3) étuvé de légumes sauce armoricaine ***</p> <p>Coupe fondante au chocolat et noisette torréfiées.</p> <p><b>Suggestion boissons :</b> 4,80 € Jus de fruits naturel Bière BIO Citronnade</p>	<p>Menu composé de deux galettes garnies.</p> <p>Suivi d'un Buffet de crêpes gourmandes (froides ou à réchauffer) à garnir soi-même ***</p> <p>Un assortiment de garnitures est proposé à l'ardoise (sucrées/ salées)</p> <p><b>Suggestion boissons :</b> 5,50 € Cidre fermier Jus de pomme naturel Kerné</p>	<p><b>Mise en bouche :</b> Rillettes de saumon frais, Cake aux olives vertes-emmental **</p> <p>Sandwich au Homard. Pommes de terre vapeur, sauce ciboulette **</p> <p>Café gourmand Duo de réductions mini Kouing et macaron</p> <p><b>Suggestion boissons :</b> 6,80 € Crément de Loire, vin blanc chardonnay Softs.</p>	<p><b>Mise en bouche :</b> Tacos, sauce salsa, guacamole **</p> <p>Fajitas garnies à l'émincé de bœuf, ou poulet mariné au citron ***</p> <p>Garnitures : Poivrons sautés, tomates concassées, fromage fondu **</p> <p>Cup dessert Banane crème dessert crumble chantilly Ou Cheesecake</p> <p><b>Suggestion boissons :</b> 6,80€ Bière de caractère en bouteille, Vin rosé Softs.</p>	<p><b>Mise en bouche :</b> Panier de langoustines mayonnaise (2) ***</p> <p>Aiguillettes de poissons panées Fish n'chips ***</p> <p>Pommes de terre rissolées Sauce tartare citron vert et salade verte</p> <p>*** Dessert</p> <p><b>Suggestion boissons :</b> 9,95 € Cocktail Mojito (1) Champagne (1) Perrier, jus de fruits.</p>

## LE BRUNCH DU DIMANCHE 25 €

### LE BUFFET :

Assiette de fromages, crudités, terrine maison, Œufs brouillés, jambon blanc, bacon grillé ou saucisses, pain, confitures, chocolat et caramel, beurre demi-sel.

### LE COIN SUCRÉ & VIENNOISERIES

Far breton, salade de fruits frais, mini-viennoiseries variées.

### LES MINI-CRÊPES et GALETTES

Elles sont GRILLÉES puis garnies à la minute de jambon, fromage, andouille.  
Les MINIS CRÊPES FROMENT sont garnies au beurre, sucre, caramel au beurre salé, chocolat, pommes « façon Tatin ».



Livraison et déplacement dans département 29. Prix moyen 78€  
Devis chiffré après le choix de la formule.

**Whendy's Kitchen**  
Food truck événementiel

